

## Dômes exotiques glacés

### Ingrédients pour 4 dômes:

#### Compotée exotique:

½ ananas  
½ mangue  
1 gousse de vanille  
1 noisette de beurre

Détaillez l'ananas et la mangue en tout petits dés. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites revenir les dés de fruits. Ajoutez les graines d'une gousse de vanille grattée et laissez le tout caraméliser.

#### Sorbet coco-citron vert :

40g de sucre  
6g de pâte de citron vert  
200g de lait de coco  
12g de glucose atomisé  
38g d'eau

Pour la pâte de citron vert : faites cuire 3 citrons verts dans de l'eau bouillante pendant environ 50min. Mixez l'ensemble. Passez au chinois pour ne récupérer que la pulpe sauf si vous avez réussi à mixer très finement l'ensemble. Pour ma part, il restait trop d'écorce à mon goût donc j'ai préféré passer la pâte au chinois.

Faites chauffer l'eau, le lait de coco et la pâte de citron à 40°. Ajoutez le sucre et le glucose. Remuez bien et portez à 90° minimum.

Faites refroidir avant de faire turbiner 40min environ. Versez dans des moules en forme de dôme de 7,5cm de diamètre et creusez un trou au milieu pour pouvoir y mettre la brunoise de fruits. Mettez au congélateur. Quand la glace est prise, remplissez le trou de fruits. Remettez au congélateur jusqu'au moment de servir.

#### Meringues suisses :

65g de blancs d'œufs  
125g de sucre glace

Fouettez le sucre glace et les blancs d'œufs au-dessus d'un bain-marie. Le mélange doit monter jusqu'à 50°. Une fois cette température atteinte, mettez le mélange dans votre bol de robot et continuez à battre pour raffermir et refroidir le tout. Versez le mélange dans une

poche à douilles munie d'une douille lisse.

Dressez les meringues en rond, en partant du centre et en tournant comme des escargots, du diamètre de vos moules. Faites cuire environ 50 min à 100°.

### **Montage :**

Noix de coco râpée torréfiée

Faites torréfier votre noix de coco en la plaçant 2 \* 30s au micro-ondes (elle doit légèrement devenir marron). Laissez la refroidir.

Démoulez vos dômes délicatement et recouvrez avec la noix de coco râpée torréfiée. Appuyez un peu pour la faire adhérer. Déposez sur un rond de meringue et dressez sur une assiette. Ajoutez un peu de compotée restante.